JARDINS POTAGERS DE GUERRE

Il n'a jamais été aussi nécessaire qu'aujourd'hui de produire des légumes et tous ceux qui ont un coin de bonne terre, si petit qu'il soit, devraient se faire un devoir de le mettre en culture. Les experts en jardinage pourront aider leurs voisins qui débutent, mais l'essentiel, c'est de produire. Il ne suffit pas d'avoir un jardin, il faut encore en tirer des produits utiles, sans quoi il y a perte de matériaux, de temps et de travail. Nous avons les graines de semences, les engrais, les insecticides, et les outils, mais il faut s'en servir à bon escient et ne pas les gaspiller.

Grandeur du jardin—Plantes à cultiver

L'espèce de légumes que l'on peut cultiver et la quantité de chacun sont réglées par la dimension du jardin. On donnera la préférence aux légumes les plus nourrissants; les épinards, les courges et les carottes, qui sont riches en vitamine A, ont une place tout indiquée dans le jardin. Les tomates sont la principale source de la vitamine C au Canada et l'on devrait en produire pour la consommation à l'état frais ou en conserve.

Site

Le meilleur endroit est celui qui reçoit la pleine lumière du soleil. L'ombre des bâtiments et des arbres est toujours mauvaise. La terre remplie de racines d'arbres n'est pas bonne, parce que ces racines absorbent la nourriture et l'humidité dont les légumes ont besoin. Il faut éviter les endroits bas et humides parce que les plants n'y poussent pas bien, mais encore faut-il que le sol retienne suffisamment d'humidité pour que la pousse soit normale. Le jardin devrait être aussi près que possible de la maison, c'est plus commode.

Sol

Tout sol ordinaire peut produire des récoltes de légumes. En général, toute terre où les mauvaises herbes viennent en profusion est bonne pour les légumes, mais à condition d'empêcher ces mauvaises herbes de pousser. Les meilleurs sols sont ceux de terre franche—sablonneuse, graveleuse, ou argileuse. Les deux premiers se travaillent aisément, et sont classés comme sols hâtifs, parce qu'ils se réchauffent très tôt mais leur défaut est qu'ils perdent très vite leur humidité en temps sec. Les sols glaiseux (argileux) sont plus difficiles à travailler que les sols sablonneux; il faut bien se garder de les bêcher ou les labourer tant qu'ils sont humides car ils se gâchent, c'est-à-dire se prennent en mottes dures, très difficiles à ameublir pour les semailles. Toutefois quand ces sols glaiseux sont bien cultivés on peut en tirer de bonnes récoltes de tous les genres de légumes.

En général, les sols sablonneux très ouverts, et les cours remplies de matériaux rapportés sont pauvres. Ils exigent de gros apports de fumier et d'engrais chimiques. Nous avons vu que les sols glaiseux lourds sont capricieux et qu'il ne faut pas les bêcher en temps humide. Lorsque l'on a pas d'autre sol que de la glaise, on peut en améliorer la texture en y incorporant à la bêche une couche de quatre pouces de sable ou de cendres de charbon, ainsi que du fumier bien pourri, comme il est mentionné ci-après.

Jardins dans la cour de la maison

On peut tirer toute une récolte d'une arrière cour—légumes herbacés utiles pour l'emploi immédiat en été, légumes-fruits ou légumes-racines pour mettre en conserves ou encaver pour l'emploi en hiver. En voici la liste:

Publié par l'ordre de L'HON. JAMES G. GARDINER, Ministre de l'Agriculture, Ottawa, Canada.
0—4-43

630.4
C212
WPS
SP

Tomates (une douzaine de plants tuteurés, dont les fruits peuvent être consommés à l'état frais en été, mis en conserves ou en jus pour l'hiver).

Fèves (Haricots)	Laitue	Carottes	Epinards ou bettes à carde (Poirée)
Betteraves	Radis	Oignons (de plants)	

Jardin sur terrain de ville

Dans les grands jardins on peut cultiver un assortiment de récoltes très complet. A la liste précédente on peut ajouter les suivantes:

Fèves à rames	Maïs (Blé d'Inde)	Rutabagas (navets de Suède ou choux de Siam)
Choux	Pois (nains, moyens ou grands)	Choux frisés
Concombres et autres récoltes à tige sarmenteuse	Navets (d'été)	Pommes de terre, etc.

Dans un jardin de ce genre on devrait s'arranger pour cultiver suffisamment de tomates pour en faire des conserves ainsi que des pommes de terre. Les pommes de terre veulent être protégées contre la bête du Colorado (bête à patates).

Jardins communaux

Lorsqu'on peut se procurer une grande étendue de bonne terre pour un certain nombre de familles il faut préparer toute cette étendue de façon uniforme. Cette préparation finie, on la divise en parcelles d'environ un quart d'acre ou de 50 x 218 pieds s'étendant à travers toute la largeur du terrain. Ceci donne de long jardins étroits. On peut s'arranger pour que la plantation de pommes de terre, fèves, choux, etc., coure en travers de toute l'étendue de tous les jardins. De cette façon, la plantation se fait toute à la même époque et les façons d'entretien peuvent être données en même temps sous une bonne surveillance. Quand il y a des insectes et des maladies à combattre, on peut aussi appliquer les mêmes traitements à la même récolte et dans tous les jardins en même temps. Il y a ainsi économie de matériaux, et les fléaux sont mieux combattus.

PRÉPARATION DU SOL

Quand bêcher ou labourer

Il est toujours préférable de bêcher ou de labourer le jardin en automne, mais si ce travail doit être fait au printemps, on s'y mettra le plus tôt possible dès que le sol est assez sec pour bien s'ameublir.

Fumier

Le fumier bien pourri est une excellente source de la matière organique (humus) qui est essentielle pour la végétation. Lorsqu'on peut s'en procurer on l'épandra sur la surface du jardin avant de labourer ou de bêcher, à raison de 100 livres ou plus par 100 pieds carrés. Si la terre est déjà bien pourvue d'humus, on peut mettre moins de fumier mais ajouter un engrais composé commercial à raison de 2 à 3 livres par 100 pieds carrés pour augmenter la fertilité. Sur terre sablonneuse pauvre ou sur terre rapportée dans une arrière cour, le fumier bien pourri est toujours très utile, et on fera bien de chercher à s'en procurer.

Bêchage ou labour

Il faut retourner la terre sur une profondeur de 8 à 10 pouces, veiller à ce que tout le fumier soit parfaitement couvert et bien incorporé au sol et que tout le gazon soit bien retourné et complètement recouvert. S'il y a du chiendent, se servir d'une fourche pour secouer les racines.

Engrais chimiques

Lorsque le fumier est rare, on peut augmenter la fertilité du sol en y ajoutant un engrais chimique commercial tout préparé. Sur terre sablonneuse légère on peut appliquer un engrais 4-8-10 c'est-à-dire 4% d'azote, 8% de phosphore et 10% de potasse—sur terre plus lourde un engrais de la formule 4-12-6 est plus utile. Ces engrais se trouvent chez les grainetiers ou chez les marchands de produits agricoles. On épand l'engrais sur la surface du jardin, après bêchage, à raison de 4 livres par 100 pieds carrés et on l'incorpore dans la couche de terre de surface à la herse ou au rateau. Il ne faut pas que l'engrais vienne en contact direct avec les racines ou les tiges, car il brûlerait les jeunes plantes. Il est nécessaire également d'ameublir et d'égaliser parfaitement la surface du sol pour que l'épaisseur de la récolte soit aussi uniforme que possible.

Outils nécessaires

Quelques simples outils suffisent pour un petit jardin. En voici la liste:

Bêche (ou pelle à nez arrondi); fourche-bêche; râteau; houe ou gratte (il y en a qui préfèrent une houe-poussoir Hollandaise ou une bineuse à dents à long manche); truelle pour planter; cordeau pour la plantation.

Un poudreur à bras ou un pulvérisateur, une brouette et une houe sur roue, sont des outils nécessaires et utiles dans un grand jardin, mais ils peuvent être employés en commun par un certain nombre de jardiniers.

Arrangement

Il est bon de semer ou de planter les récoltes en longues lignes, mais il faut tenir compte de l'ombrage donné par les plantes plus grandes. C'est pourquoi l'on plantera sur la partie nord du jardin les plantes élevées comme le maïs, les tomates tuteurées et les fèves à rames.

Graines de semence

On peut se procurer de bonnes graines de semence chez le grainetier local. Dans les localités où il n'y a pas de grainetier spécialisé on trouve généralement des caisses de semence, en paquets illustrés, dans un magasin général. Ces semences sont très bonnes car elles sont conformes aux types modèles établis par le Gouvernement. Pour les pommes de terre, on se servira de tubercules de semence certifiée que l'on peut se procurer chez le grainetier local.

Quand semer

La date des semailles est réglée par la nature de la terre, la saison, le district. Les recommandations suivantes peuvent servir de guide à ce sujet.

Epoque des semis ou de la transplantation

		Colombie britannique et Sud de l'Ontario	Provinces des Prairies	Ontario, Québec	Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Ecosse, Ile du Prince-Edouard
Semés en couches chaudes	Choux, laitue, oignons, tomates	Fin de février et mars	Fin de mars et début d'avril	Fin de mars et début d'avril	Fin de mars et début d'avril
En pleine terre	Endives frisées, laitue, oignons (graines et plants), pommes de terre hâtives germées, radis, épinards	Début de mars à la mi-avril	Fin d'avril, mai	Fin d'avril, mai	Fin d'avril, mi-mai à fin de mai
En pleine terre	Betteraves, carottes, poirée, panais, pois (ridés), récolte principale de pommes de terre, choux tardifs, semés clair	Mi-avril à mi-mai	Fin d'avril à mai	Début de mai, juin	Mi-mai à juin
En pleine terre	Fèves, betteraves, carottes, maïs, concombres, courges, repiquer les tomates	Début à fin de mai ou début de juin	Fin de mai à mi-juin	Fin de mai, fin de juin	Fin de mai, mi-juin à fin de juin
En pleine terre	Planter les choux tardifs, semer la graine de rutabaga	Fin de juin, début de juillet	Fin de juin, début de juillet	Mi-juin à fin de juin	Mi-juin
En pleine terre	Choux chinois	Mi-juillet	Mi-juillet	Mi-juillet	Mi-juillet
Pour l'automne	Endives à cœur profond, radis, épinards	Mi-août	Mi-juillet	Début d'août	Mi-juillet

Plantes

Pour certaines récoltes comme les choux, choux-fleurs, tomates, etc., le débutant fera bien d'acheter des plants préparés. Il les trouvera chez des jardiniers commerciaux.

Semailles

On perd de la semence quand on sème très épais, et l'éclaircissage prend plus de temps. Ne semez donc que juste assez de graine pour avoir une bonne densité de plants. Consultez le tableau pour la date des semis, la profondeur à laquelle il faut planter, l'espacement des lignes. Tirez le cordeau bien serré pour marquer la ligne et ouvrez un sillon ou petite tranchée en tirant une gratte le long de la ligne à la profondeur requise. Il faut que ce sillon ait une profondeur égale pour que la germination de la semence soit uniforme.

Les grosses graines comme les fèves, les pois, etc., doivent être mises en terre une par une aux distances spécifiées. Pour les petites graines, comme celles de carottes, de laitue, etc., on déchire un coin du paquet, on tient celui-ci horizontalement et on le tapote légèrement du doigt en suivant le long du sillon. Pressez bien la terre sur le sillon après que les graines ont été semées. Pour marquer les rangées de carottes et de betteraves, dont les graines germent lentement, on peut mettre de temps à autre une graine de radis, parce que les radis lèvent vite et servent de marqueur.

Pour allonger la période de végétation de certaines récoltes comme les fèves, pois et maïs, on peut faire deux ou trois semis à dix jours d'intervalles. On peut aussi faire des semis successifs de laitue, de carottes, de betteraves, de radis, et d'épinards, ou semer ces plantes après avoir rentré des récoltes hâtives de radis, de laitue, d'épinards ou de pois.

On trouvera sous forme concise au tableau de la page suivante des renseignements sur les espèces et variétés de légumes, les distances de plantation, la quantité de graine nécessaire et le rendement probable.

Le tableau suivant indique les meilleures espèces et variétés à cultiver, l
50 pieds de longueur, et les

ESPÈCES	VARIÉTÉS	Espacement en pouces entre lignes ou poquets (buttes)	Espacement en pouces des plants dans les lignes ou nombre de plants dans les poquets	Qua or
Fèves naines " "	Beurre à gousse ronde Beurre noire à gousse crayon, à gousse verte sans fils, verte tendre	24	2 à 4	
Fèves à rame	Kentucky Wonder	Poquets 36 x 36	3 plants par poquet	
Betteraves	Rouge foncé de Détroit	18	1 à 2	
Choux (hâtifs) " " chinois	Golden Acre, Copenhagen Ballhead (tardifs) Wong Bok, Chihili	30 30	18 12	
Carottes	Nantes, Chantenay	18 à 24	1 à 2	
Poirée ou bettes à carde	Lucullus	30	12	
Maïs	Banting, Gem Dorinny, Goldban, Golden Bantam	30	30	
Concombres	Early Fortune, Straight Eight	72 x 72	3 plants par poquet	
Endives	Frisée hâtive, cœur profond	15	8	
Laitue	Grand Rapids Simpson, New-York	15	6 à 8	
Oignons	Jaune Globe de Danvers Jaune Globe de Southport (plants jaunes, blancs, rouges)	15 15	2 2 à 4	
Panais	Guernsey à collet creux	30	4 à 6	
Pois	Alaska (doux) Laxton Progress, Thos. Laxton, Little Marvel, Director, Telephone ou Alderman	30 à 36	1½ à 2	
Citrouilles (en poquets)	Douces, Winter Luxury	108 x 108	3 plants par poquet	
Radis	Saxa, Scarlet Globe, Sc. Turnip White Tip, Icicle	12	1	
Choux de Siam (Rutabagas)	Laurentian, Canada Gem, Westbury	30	6 à 8	
Epinards	Bloomsdale, King of Denmark, Nobel	15	4 à 6	
Courges (en poquets)	Straight Neck (été) Verte Hubbard, Dorée de Hubbard, Kitchenette, Acorn ou Des Moines.	108 x 108	3 plants par poquet	
*Tomates	Abel, Earliana, John Baer ou Bonny Best	48 48	36 24	
Navets	Blancs de Milan, Snowball, à collet violet de Milan	15	4	
Pommes de terre (semence certifiée)	Irish Cobbler Green Mountain Katahdin, Chippewa	30 Les plants devraient av	14 oir deux à trois yeux.	Pl

* Cultivez beaucoup de tomates pour en consommer à l'état frais et pour en mettre en conserves, entières ou sous forme de ju
jardinier devra se régler sur la dimension de son jardin. N'entassez pas les récoltes

ver, la quantité de graines et de plants nécessaires pour des lignes de
t les rendements probables.

s es s	Quantité de semence en onces ou nombre de plants	Profondeur du semis, en pouces	Rendement moyen par 50 pieds	MODE D'UTILISATION ET DE CONSERVATION
	8 oz.	2	8 à 12 gal.	Frais
	8 oz.	2	8 à 12 gal.	
	1 oz.	½	75 liv.	Frais, dans le vinaigre, en cave
	¼ oz. ou 25 plants	½	190 "	Frais, crus, choucroute
	1 oz.	½	225 "	Conserver en cave
			150 "	Frais, conserver en cave
	¼ oz.	½	75 "	Fraîches et crues, conservées en cave
	½ oz.	½		
	4 oz.	2	8 doz. épis	Frais
	½ oz.	½	100 fruits	Crus, dans le vinaigre
	⅛ oz.	¼	75 fruits	Fraîche, conservée dans un endroit frais et sombre
	⅛ oz.	¼	75 à 100	Fraîche
	¼ à ½ oz.	¾	50 à 75	Conserver dans un endroit sec, sombre, et frais
	1½ oz.	1	50 à 75	
	½ oz.	½	75	Conserver dans du sable, de la mousse ou des feuilles; laissez-en quelques-uns en terre pendant l'hiver
	12 oz.	2	8 gal.	Frais
	1 oz.	1	30 à 50 fruits	Fraîches, conserver dans un endroit sec
	½ oz.	¼	100 bottes	Frais
	½ oz.	¼	200	Frais, conservés
	¾ oz.	½	2 bois.	Frais
	1 oz.	¾	30 à 50 fruits	Fraîches, conservées dans un endroit sec et chaud
	⅛ oz. ou 16 plants	¼	140	Fraîches, en boîtes (entières), ou en jus
	⅛ oz. ou 24 plants		125	
	½ oz.	¼	75	Frais
	10 liv.	4	90 à 100	Conserver à la température de 34 à 36° F.

Planter aussitôt que possible après avoir coupé les tubercules.

me de jus. Toutes les espèces qui précèdent sont celles qui sont recommandées pour la culture dans ce programme, mais le récoltes dans le jardin; la lumière, l'air et l'humidité sont nécessaires pour réussir.

Eclaircissage

Lorsque les plants sont bien levés, il faut les éclaircir aux espacements recommandés dans le tableau. Ce travail doit se faire par un temps couvert, ou le soir lorsque le sol est humide. Il faut éclaircir le maïs, les concombres, les courges et les citrouilles à raison de trois bons plants par butte (poquet).

Transplantation

De même que l'éclaircissage, la transplantation doit se faire par temps couvert ou lorsque le sol est humide. On prendra des plants sains, trapus, bien pourvus de racines et qui ont poussé sans arrêt. Les plants de choux devraient avoir des feuilles de quatre à six pouces de longueur et de bonnes racines. Les plants de tomates doivent être de huit à dix pouces de hauteur; s'ils sont plus grands, il faudra les planter dans une tranchée étroite en laissant six pouces de la tige au-dessus du sol. Lorsqu'ils ont bien pris racine, on peut ramener la terre autour d'eux. Si l'on a de l'eau on s'en servira pour gâcher la terre autour des racines afin d'empêcher l'accès de l'air. Lorsque les plants sont enracinés, pressez la terre fermement autour d'eux, mais ayez soin de ne pas endommager la tige au niveau du sol.

Façons d'entretien

On commence à sarcler dès que les jeunes plantes ont levé et que les lignes sont visibles ou immédiatement après la transplantation. Il importe de détruire les mauvaises herbes quand elles sont encore petites, avant qu'elles puissent absorber la nourriture et l'eau du sol. Les sarclages exécutés pendant un chaud soleil les détruisent complètement; pour les grandes mauvaises herbes on fera bien d'attendre que le sol soit humide pour les arracher de crainte d'exposer et de dessécher les racines des plantes cultivées.

Il faut éviter de travailler entre les lignes de certaines plantes comme les choux et les fèves lorsqu'elles sont mouillées, car en ce faisant on s'expose à propager les maladies qui existent. C'est une bonne précaution que de biner la terre une ou deux fois par semaine à une profondeur de un ou deux pouces. A mesure que les plantes se développent et qu'elles couvrent la terre, on réduira l'espace sarclé entre les rangées et on diminuera la profondeur des binages afin de ne pas endommager les racines.

Rechaussage ou buttage

Il faut rechausser certaines récoltes, comme le maïs et les pommes de terre. On rechausse le maïs lorsque l'aigrette commence à paraître au-dessus des feuilles; pour les pommes de terre, on rechausse avant la floraison.

Maladies des légumes

Récolte	Maladie	Description de la maladie	Traitements recommandés
Fèves	Anthracnose	Taches brunes, enfoncées, à centre noir sur les gousses; graines tachetées; lésions irrégulières sur tiges et feuilles.	Employer de la semence propre. Alterner les récoltes.
	Mildiou bactérien	Grandes taches irrégulières sur les feuilles, avec marges claires; défeuillaison fréquente. Taches brunes sur les gousses avec marge irrégulière (rappelle la brûlure du soleil).	Employer de la semence saine. Biner seulement quand la terre est sèche et bien désherbée.
Choux	Pourriture noire	Les feuilles présentent des veines brun foncé ou noires, elles se flétrissent et tombent; les faisceaux vasculaires prennent une teinte foncée.	Alterner les récoltes. Traiter la semence au séméan (suivre instructions) ou au chlorure de mercure (½ oz. dans 3 gal. d'eau) pendant 30 minutes. Détruire les jeunes plants attaqués.
	Hernie de la racine	Gonflements noueux, irréguliers sur les racines. Les plantes se fanent pendant les journées chaudes.	Favorisée par l'acidité du sol. Appliquer de la chaux en se basant sur l'essai du sol. Pratiquer une longue rotation. Ne pas se servir de jeunes plants provenant de couches infectées.
	Fourriture bactérienne de la racine	Pourriture brun clair, aqueuse, molle.	Ne biner que lorsque la terre est sèche et éviter d'endommager les plants. Combattre les insectes. Ramasser et détruire les déchets de récoltes. Alterner les récoltes.

Maladies des légumes—*suite*

Récolte	Maladie	Description de la maladie	Traitements recommandés
Maïs	Charbon	Renflements blancs (tumeurs) remplis de spores poudreuses, noires, sur toutes les parties de la plante.	Rassembler et brûler les tumeurs avant qu'elles s'ouvrent et que les spores se dispersent. Alterner les récoltes.
Concombres	Flétrissure bactérienne	Desséchement typique; une partie de la plante ou toute la plante meurt.	Combattre la bête du concombre. Enlever et détruire les plants infectés immédiatement.
	Taches des feuilles	Régions de forme irrégulière, brunes ou grisâtres, sur les feuilles ou les tiges.	Pulvériser ou poudrer avec de la poussière cuprique fixée ou de la bouillie bordelaise 2-3-40 quand les plants sont jeunes, et 4-5-40 lorsque les tiges commencent à ramper.
	Desséchement fongique	Flétrissure typique des tiges.	Désinfecter la semence au sémésan: alterner les récoltes et détruire les déchets.
Oignons	Mildiou	Moisissure violette sur les feuilles, causant des plaques imprégnées d'eau. Les feuilles meurent et blanchissent ou jaunissent.	Alterner les récoltes. Ne pas repiquer des plants près des oignons semés. Désherber. Détruire les déchets.
	Charbon	Apparaît sous forme de raies foncées dans le tissu des feuilles ou des bulbes; ces raies sont remplies de spores brunes et pulvérulentes.	Application de formaline: 1 chopine par 10 gal. d'eau en semant, à raison de 100 gallons par acre.
	Pourriture molle et pourriture du collet	Pourriture du bulbe ou de la base des feuilles.	Attendre que les oignons soient bien mûrs pour les récolter. Les laisser bien sécher avant de les rentrer.
Pois	Brûlure (taches sur les feuilles et les gousses: pourriture de la racine et desséchement).	Taches sur les feuilles ou les gousses, dépérissement des racines et desséchement de la plante.	Employer de la semence saine. Alterner les récoltes et détruire les déchets. Ne pas planter serré et désherber pour assurer une bonne aération
Pommes de terre	Pourriture bactérienne du cerne	Les folioles s'enroulent en jaunissant, se dessèchent et meurent. Les tubercules présentent une pourriture fromageuse, brun clair, le long du cerne vasculaire.	Employer de la semence certifiée. Désinfecter les outils et les machines avec 1 chopine de formaline par 40 gallons d'eau et les caves avec un lait de chaux contenant 1 livre de sulfate de cuivre par 10 gallons.
	Tache brune de la pomme de terre. (Première brûlure).	Taches sèches brunâtres à marge bien définie sur les feuilles et les tiges.	Pulvériser avec de la bouillie bordelaise à 4-5-10. Appliquer 8-100 gallons par acre. Commencer à pulvériser lorsque les plants ont de 5 à 8 pouces de hauteur et répéter tous les dix jours, plus souvent par temps humide.
	Rhizoctonie et galle	Ecailles noires, violettes et galles rudes, soulevées ou enfoncées sur les tubercules.	Traiter la semence au sémésan Bel avant de planter.
Epinards	Mildiou duveteux	Moisissure blanchâtre sur les feuilles.	Récolter aussitôt que possible après l'apparition de la maladie. Tenir les plantations d'automne et de printemps bien séparées. Alterner les récoltes.
Tomates	Taches sur les feuilles et sur les fruits	Plaques foncées sur les feuilles, chancres sur les tiges et lésions de maladies sur les fruits.	Traiter la semence avec de l'oxyde cuprique. Pulvériser deux fois dans la couche, d'abord lorsque les vraies feuilles sont formées puis 4 ou 5 jours avant de transplanter. Pulvériser avec du cuivre fixé ou de la bouillie bordelaise 3-4-40.

Insectes les plus nuisibles aux récoltes de légumes au Canada*

Insecte	Plantes attaquées	Description de l'insecte et dégâts causés	Moyens répressifs recommandés
Vers gris	Différentes récoltes de grande culture et de jardin.	Chenilles de couleur terne—mangent principalement la nuit.	Epandre un appât de son empoisonné le soir d'une journée chaude—sur les Prairies se servir d'appât à l'huile. Son 5 liv., vert de Paris, 2 onces, Eau 2½ pintes.*
Pucerons	Choux, navets, épinards, pois, pommes de terre, etc.	Petits insectes suceurs à corps mou, trouvés en essaims.	Pulvériser avec du sulfate de nicotine lorsque la température de l'air est élevée. 1½ cuil. à thé de sulfate de nicotine, 1 once de savon dans 1 gal. d'eau.*
Altises ou puces de terre	Pommes de terre, tomates, navets, radis, etc.	Très petits coléoptères sautillants —laissent en mangeant des petits trous ronds dans les feuilles.	Poudrer avec du derris en poudre dilué; sur les pommes de terre pulvériser avec de la bouillie bordelaise empoisonnée. 1 partie de derris et 6 parties de plâtre, talc ou farine.*
Cantharides	Pommes de terre, fèves, etc.	Gros coléoptères à corps mou, trouvés souvent en essaims.	Poudrer avec du fluosilicate de barium ou de sodium dans 6 parties de farine.*
Forficule ou perce-oreille	Différentes récoltes de jardin.	Adulte à structure en forme de pince à l'extrémité du corps—ronge les fleurs et le feuillage.	Epandre un appât empoisonné spécial lorsque les insectes sont abondants; 30 livres par terrain de ville.*
Teigne de la betterave	Laitue, pois, oignons, fèves, choux, mauvaises herbes, etc.	Chenille mince, active—ronge les feuilles (Prairies).	Pulvériser les plantes infestées et les mauvaises herbes avoisinantes avec 3 liv. d'arséniate de calcium, 3 liv. de chaux hydratée, 100 gal. d'eau, et protéger le champ menacé avec une tranchée dans laquelle on épand un appât empoisonné contenant 50 liv. de mauvaises herbes finement hachées et 1 liv. de vert de Paris.*
Larve du chou	Choux, choux-fleurs, navets, radis.	Larve blanche — attaque les racines.	Appliquer une solution de sublimé corrosif aux tiges des plants transplantés. Faire dissoudre 1 once de sublimé corrosif dans 10 gal. d'eau. Appliquer ½ tasse au sol autour des plants en se servant de contenants en bois, en verre ou en terre cuite.*
Larve de l'oignon	Oignons	Larve blanche—creuse des galeries dans les racines et les parties inférieures des feuilles.	Appliquer quatre applications hebdomadaires de pulvérisation d'émulsion d'huile ou (dans l'Ouest) de sublimé corrosif, lorsque les plants sont petits le long des rangées des plantes; on prépare la solution de la même façon que pour la larve de la racine du chou.*
Mouche de la carotte	Carottes, céleri, panais.	Larve mince—creuse des galeries dans les racines.	Semer tard et récolter tôt.
Bête à patate (bête du Colorado)	Pommes de terre, tomates, aubergines.	Coléoptère rayé et mou, larve rouge-brique et noire, ronge le feuillage.	2 liv. d'arséniate de calcium pour 40 gal. d'eau ou de bouillie bordelaise. Pour les petits jardins 2 cuil. à soupe dans 2½ gal. d'eau ou de bouillie bordelaise.*
Ver ou chenille du chou	Choux, choux-fleurs, navets.	Chenille verte—ronge les feuilles.	Poudrer avec 1 partie d'arséniate de plomb, 3 parties de chaux hydratée ou (dans l'Ouest) d'arséniate de calcium, de vert de Paris ou de 1 partie d'arsenic blanc pour 10 parties de chaux hydratée. Plus tard, pour les choux-fleurs seulement, avec du derris dilué lorsque les plants approchent de la grosseur marchande.
Bête rayée du concombre	Concombres, melons, courges.	Coléoptère petit, jaune et noir—ronge les feuilles.	Poudrer avec de l'arséniate de calcium, spécialement sur l'envers des feuilles. Arséniate de calcium, 1 partie, plâtre 19 parties.*
Chenille à corne du tabac	Tomates, tabac	Grosse chenille verte—dévore les feuilles et les fruits verts.	Pulvériser avec 2 liv. d'arséniate de plomb dans 40 gal. d'eau ou cueillir à la main les chenilles dans les petites parcelles.*
Pyrale du maïs	Maïs	Chenille qui perce des trous dans les tiges et les épis.	Détruire tous les déchets de récoltes en les donnant aux bestiaux, en les brûlant ou en les enfouissant à la charrue avant le 20 mai

* (Pour plus de détails demander le Feuillet spécial No 45, de la Série de production en temps de guerre, Ministère Fédéral de l'Agriculture, Ottawa).